



CROQUETAS DE BRÓCOLI Y QUESO

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 25 minutos

 Comida

INGREDIENTES

- 2 tazas de brócoli cocido, en trozos pequeños
 - 1 taza de zanahoria finamente rallada
 - 1 taza de papa cocida y machacada
 - 1/4 de taza de queso doble crema La Villita, desmoronado
 - 1 huevo
 - Sal y pimienta al gusto
- Para empanizar**
 - 1 taza de harina de trigo
 - 2 piezas de huevo batido
 - 1 taza de pan molido
 - 1/2 taza de aceite de canola

MODO DE PREPARACIÓN

Esta receta es ideal para consentir a tus peques y ofrecerles vegetales: en un tazón mezcla el brócoli con la zanahoria, la papa, el queso doble crema, el huevo, la sal y pimienta.

Forma las croquetas con las manos y empaniza: pasa cada croqueta por harina, luego por el huevo batido y termina con el pan molido.

Calienta el aceite en una sartén a fuego medio, fríe las croquetas hasta que estén doradas y escurre. Te recomendamos servir con ensalada y acompaña con limón si lo deseas.

 LaVillitaMX  @LaVillita